

Feta Creme

Einfach und lecker zubereitet. Wenn du etwas Leckeres zum Abendessen oder ein schmackhaftes, mediterranes Aufstrich für dein Brot oder Dip suchst, dann ist **Feta Creme** genau das Richtige für dich. Es ist schnell zubereitet und unglaublich lecker, mit nur wenigen Zutaten!



- » **PORTIONSGRÖÖE:** Für 4 Personen
- » **SCHWIERIGKEIT:** Leicht
- » **ZUBEREITUNGSZEIT:** 15 Minuten Rezept
- » **ERNÄHRUNG:** Vegetarisch
- » **KALORIEN / PORTION:** 184 Kalorien
- » **GERICHT FÜR:** [Frühstück](#) | Dip

Nährwertberechnung auf das Gesamte in Gramm bzw. Milliliter

Energie: 184 Kalorien | Fett: 17 g | Kohlenhydrate: 2 g | Eiweiß: 7 g | Ballaststoffe: 0 g | Zucker: 2 g

Zutaten:

100 Gramm **Schafskäse** (Feta)
100 Gramm **Frischkäse**
1 Esslöffel **Olivenöl**
1 Esslöffel **Limettensaft** (etwa eine halbe Limette)
1 Prise schwarzer **Pfeffer**
1 Prise **Salz**
2 – 3 **Knoblauchzehen**

So wird's gemacht:

ANLEITUNGEN:

Schafskäse in eine Schüssel geben, mit einer Gabel fein zerdrücken.

Frischkäse, Olivenöl, Pfeffer und Salz unterrühren.

Die Knoblauchzehen schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken.

Füge das Olivenöl und den Limettensaft hinzu und rühre alles gut durch.

Alles miteinander vermengen.

Schmecke die Creme mit Salz und Pfeffer ab.

Fertig und Genießen!

Guten Appetit – Bon Appetit! ♥

Noch mehr leckere Rezepte auf: kleineprise.de